



Obstgut Tackheide

Heidelbeeren in der Tarteform

Für ca. 4 Personen:

Zutaten: ¼ l Milch, 150g Mehl
 4 Eier, 50-70g Zucker
 1 Vanillezucker
 200-250g Heidelbeeren
 Zucker oder Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: Die Teigzutaten mit dem Quirler des Handrührgerätes verrühren. Alles in eine gefettete Porcellantarteform oder eine andere am Rand geschlossene Form gießen. Mit den Heidelbeeren belegen.
 Im vorgeheizten Backofen bei 200°C, 30-35 Min. backen.

Nach dem Backen mit Zucker oder Puderzucker bestreuen. Heiß mit Schlagsahne servieren.

Tipp: Der Belag kann durch Sauerkirschen oder durch Apfelscheiben ersetzt werden.

Das Gericht eignet sich als Nachspeise oder als Kuchenersatz für unerwartete Gäste.

Guten Appetit!